

# L'Atelier des Chefs couronné

En désignant ce réseau de cours de cuisine pour particuliers et entreprises lauréat dans la catégorie nouveau concept, le jury des Espoirs de la franchise 2009 a souhaité distinguer un concept à la fois original et dans l'air du temps.

VINCENT POMPOGNAC

51 % des Français déclarent qu'ils cuisineraient plus s'ils avaient plus de temps. Et 60 % des 20-34 ans s'ils avaient plus de connaissances culinaires. Ces chiffres sont tirés d'une étude qui a conforté les frères Bergerault – Nicolas et François – dans la création, en 2004, du concept d'école de cuisine pour particuliers et entreprises *L'Atelier des Chefs*. Une école qui surfe, cinq ans plus tard, sur un véritable engouement des consommateurs français pour l'art culinaire et la gastronomie. C'est sans doute en partie pour cette capacité à anticiper l'air du temps que le jury du 9<sup>e</sup> concours des Espoirs de la franchise a choisi de distinguer *L'Atelier des Chefs* dans la



Nicolas Bergerault et Xavier Paris, de *L'Atelier des Chefs* (au centre) lors de la remise des Espoirs de la franchise 2009, à Franchise Expo Paris.

ustensiles et épices utilisées pendant la session, mais aussi de livres de cuisine, produits d'épicerie fine et autre matériel de cuisine.

Créée en février 2004, la SAS *L'Atelier des Chefs* a implanté son premier atelier à Paris en juillet 2004. Depuis, huit unités en propre ont vu le jour en France à Paris, Lyon, Bor-

recherche des candidats à la fois investisseurs et entrepreneurs qui sauront s'entourer d'une équipe et d'un chef cuisinier. Le franchiseur se dit prêt à former ses franchisés, les assister dans l'embauche de leur personnel et former ce dernier.

Un apport financier d'au moins 30 % de l'enveloppe globale – estimée à 1 500 euros par m<sup>2</sup> hors fonds de commerce – est nécessaire, ainsi qu'un local de 100 m<sup>2</sup> minimum de plain-pied, dans un quartier moitié habitation, moitié bureau. L'unité pilote, implantée rue de Penthièvre dans le 8<sup>e</sup> arrondissement de Paris, revendique un million d'euros de chiffre d'affaires annuel. D'où un retour sur investissement annoncé comme "relativement rapide", au bout de 18 mois environ.

En remportant le prix du "nouveau concept 2009", *L'Atelier des Chefs* bénéficiera d'un stand de 9 m<sup>2</sup> au salon "Franchise Expo" 2010, d'un espace publicitaire gratuit de 6 mois sur le site [www.franchise-magazine.com](http://www.franchise-magazine.com), et d'un séminaire de formation d'une journée organisé par la Fédération française de la franchise. ■

## LE JURY 2009

- Olivier DESCHAMPS, avocat, Collège des Experts de la FFF
- Jean-Pierre GOUZY, expert-comptable, Collège des Experts de la FFF
- Eric SCHAHN, spécialiste en droit des marques, Collège des Experts de la FFF
- Rose-Marie MOINS, responsable formation et promotion, FFF
- Alexandre GERMAIN, responsable animation et développement, FFF
- Sylvie GAUDY, directrice de Franchise Expo, Reed Expositions France
- Catherine ROUSSELOT, directrice adjointe de Franchise Expo
- Pascale DELEURME, pôle franchise, Société Générale
- Gaëlle FORRIERES, marché des professionnels, Société Générale
- Sophie ELLES, responsable du marché des professionnels, Société Générale
- Jean-Pierre PAMIER, rédacteur en chef, Franchise Magazine

**En France, le réseau entrevoit la capacité d'implanter une trentaine d'unités à terme, contre douze à ce jour.**

catégorie "nouveau concept". Les cours proposés par ce réseau dans ses écoles situées en centre-ville permettent aux particuliers d'accéder aux conseils de chefs professionnels, à des horaires et à des prix accessibles (à partir de 17 euros la demi-heure). Ils sont également appréciés par les entreprises pour leur aspect fédérateur et original. Dédiés à l'enseignement "tous publics", les ateliers peuvent être réservés pour des événements organisés par des sociétés ou des particuliers. Et complétés par la vente des

deux et Lille, et trois à l'étranger, à Londres et Bruxelles en direct, et Dubaï en partenariat avec Le groupe Méridien. Deux ouvertures en franchise sont également intervenues à Nantes en avril 2008, puis à Dijon en novembre. En France, le réseau entrevoit la capacité d'implanter à terme une trentaine d'unités, dans des villes d'au moins 120 000 habitants comme Dijon, mais sans doute pas en dessous.

Le recrutement n'est pas réservé aux professionnels de la restauration: *L'Atelier des Chefs*